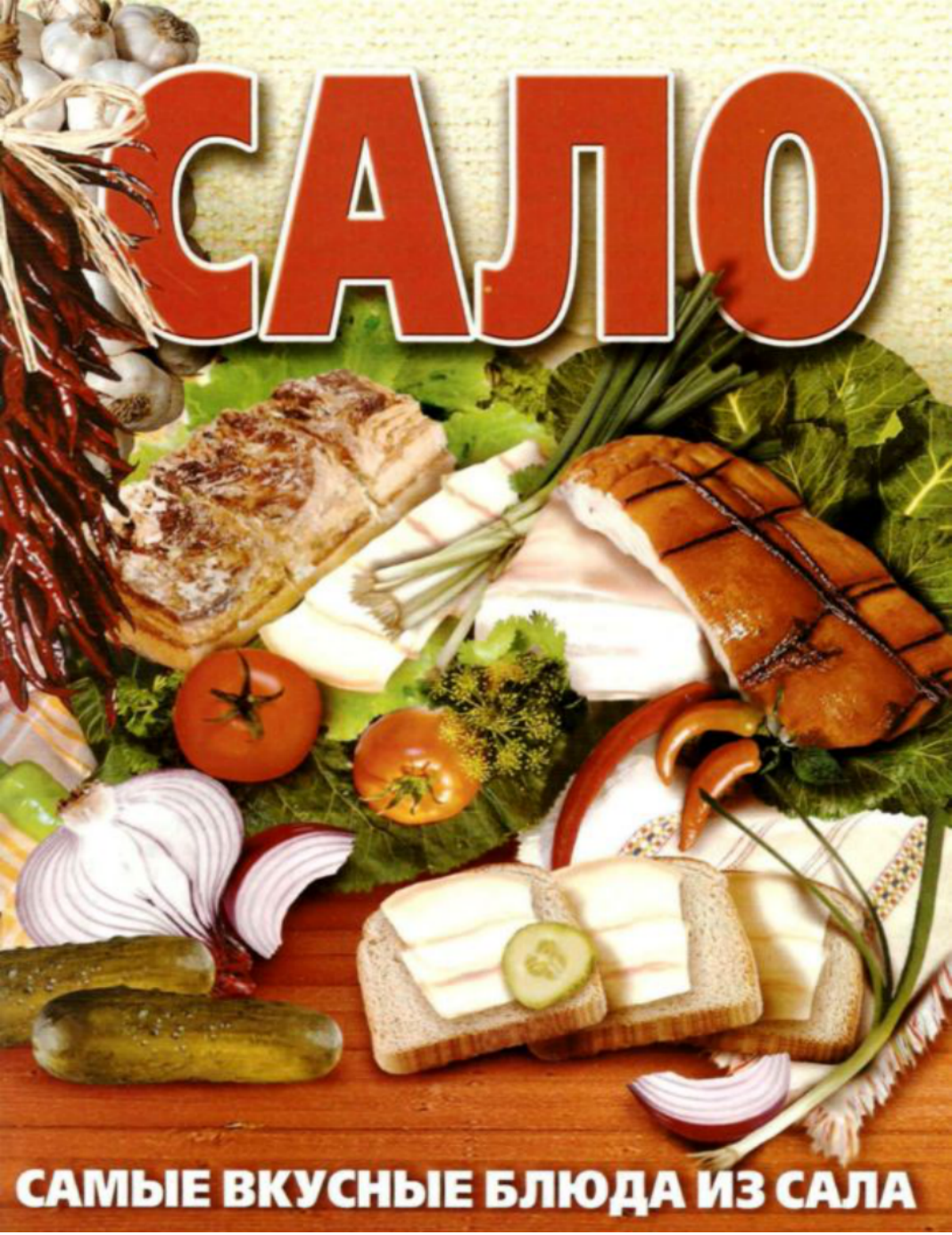
САЛО



САМЫЕ ВКУСНЫЕ БЛЮДА ИЗ САЛА

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Если вы, конечно, не вегетарианец, то содержание нашей брошюры вас непременно заинтересует.

Ведь посвящена она весьма вкусному, ценному и почитаемому продукту питания: салу.

Оно — непременный участник нашего стола с незапамятных времен.

Мы научим вас солить, коптить, а также готовить разнообразные вкусные блюда из этого ценного продукта.

- Ю. В. Дмитренко
  - Введение
  - Сало и блюда из сала
    - Сало украинское
    - Сало в рассоле
    - Сало в рассоле с душистым перцем
    - Сало с тмином
    - Сало с чесноком
    - Сало особое
    - Грудинка закарпатская
    - Грудинка
    - Смалец
    - Сало копченое
    - Грудинка копченая
    - Айнтопф с сосисками (немецкая кухня)
    - Украинский борщ
    - Белорусский борщ
    - Верещака
    - Русские щи
    - Суп с полтавскими галушками
    - Суп картофельный с салом
    - Крупник пшенной
    - Сало с чесноком
    - Клецки со шпиком
    - Лемишка с салом (украинская кухня)
    - Плов
    - Лежни картофельные
    - Картофель с салом
    - Толченка гороховая
    - Бутербродный торт «Сибарит»
    - Кропкакор (скандинавская кухня)
    - Картофель с печенью и салом

- Картофельные пельмени по-мензелински
- Говядина, шпигованная салом
- Картофельная драчена
- Пелюхи
- Цеппелины (литовская кухня)
- Драники, тушенные с салом
- Свинина в шубе
- Виртиняй (литовская кухня)
- Грибы жареные с луком на сале
- Кулеш картофельный
- Колотуха
- Яйца с беконом
- Белорусский омлет
- Американский омлет
- Мясо по-наполеоновски
- Копченая грудинка с черносливом
- Свиная грудинка фаршированная
- Ячневая каша с салом
- Мясо по-бургундски
- Шашлык из телячьей печени
- Клецки в горшочке
- Клецки жаренные
- Рубленый рулет с яйцами
- Шпигованное мясо
- Овощи в горшочке
- Мясная запеканка с овощами
- Шкварки с луком
- Заколута со шкварками
- Рулетики по-бургундски
- Сардельки, фаршированные сыром
- Шашлык из сосисок
- Жур по-деревенски
- Чесночные биточки
- Курземес Строганов
- Литовские зразы
- Охотничьи зразы
- Птица домашняя жареная
- Рулет из свинины
- Руляда из поросенка
- Копытка белорусская
- Гречневая каша со шпиком и луком
- Говяжий рулет «Сюрприз»
- Стофато
- Свинина, запеченная в листьях капусты

- Путанки (чехословацкая кухня)
- Пирог «Золотистый»
- Телячьи котлеты с грибами
- Свинина, запеченная в сальнике
- Скандинавские крокеты на свином сале
- Котлеты в тесте
- Свинина в вине по-португальски
- Буженина из сала
- Пальчики из свинины
- Печеная грудинка
- Комы
- Грудинка «Праздничная»
- Толченый картофель
- «Кораблики»
- Кролик, тушенный с вином и луком
- Кролик в сметане
- Гусиная шейка фаршированная
- Индюк печеный
- Цыплята запеченные
- Фальшивые куропатки
- Курица, печенная с рисом
- Курица по-кубински
- Бутерброды с хреном
- Бутерброды с отварной грудинкой
- Бутерброды «Домино»
- Бутерброды со шпиком
- Гренки с грудинкой
- Гренки с грудинкой и грибами
- Гренки с сосисками и овощами

Ю. В. Дмитренко
САЛО
Самые вкусные блюда из сала

Введение

Если вы, конечно, не вегетарианец, то содержание нашей брошюры вас непременно заинтересует. Ведь посвящена она весьма вкусным, ценным и почитаемым продуктам питания: салу и разнообразным копченостям. Они — непременные участники нашего повседневного и праздничного стола с незапамятных времен.

Сало — продукт издавна любимый и даже обожаемый многими славянскими народами. Хотя и считается, что именно украинцы ценят эту еду больше других: «Хохол без сала як муха мре!» Может быть это и правда, учитывая, что сало — универсальный, многофункциональный, экологический продукт, целебные и вкусовые свойства которого были известны с незапамятных времен практически всем народам мира. Ведь на столе простых людей не часто бывало мясо. Поэтому куда большее значение по сравнению с ним крестьяне придавали различным животным жирам, к коим и относится сало. Не случайно, когда хотели подчеркнуть, достаток того или иного человека, о нем говорили, что он ест «жирно». Полагали, что чем жирнее пища, тем она лучше, а лучшими в народе считались щи, которые так жирны, что «не продуешь».

Сало использовали и в пищу, и для лечебных, целей, и в хозяйстве. Поэтому важно было сохранить его как можно дольше. Для этого нутряное сало вытапливали, разливали в горшки и хранили в погребах. Куски свиного сала (шпик) солили и упаковывали в ящики, бочки, а иногда набивали в кишки и так хранили.

Кулинарное использование этого ценного продукта всегда было очень широким. Салом заправляли супы, каши, овощные блюда, на нем жарили. На Украине и в южных губерниях России копченым салом с чесноком заправляли щи и борщи, добавляли его и в другие супы. Обжаренные куски свиного сала — шкварки — часто подавали к картофелю и кашам белорусы и украинцы. Сало считалось лучшим продуктом для путешественника.

Богата практика использования сала в лечебных и косметических целях. Даже в наши дни сельские бабушки и дедушки не редко советуют приложить кусочек «старого» сала к больному зубу как обезболивающее средство. И — о чудо — это помогает! — проверено на себе. Топленым несоленым салом можно смазать щеки, собираясь на лыжную прогулку, чтобы защитить их от мороза…

Конечно, люди, которые заботятся о своем здоровье, знают,

что злоупотреблять салом, как продуктом достаточно калорийным и содержащим предельные жирные кислоты, которые способствуют повышению холестерина в крови, не стоит. Как известно, повышенное содержание холестерина грозит возникновением атеросклероза и утяжеляет течение сердечно-сосудистых заболеваний. Однако, время от времени, на вашем столе оно появляться все же должно. Ведь как источник животных жиров — жизненно необходимых пищевых веществ — ему просто нет цены. Недостаток этих веществ может привести к нарушению деятельности центральной нервной системы, ослаблению иммунобиологических механизмов, возникновению дегенеративных изменений кожи, почек и органов зрения.

Пользу и вкус сала и других мясных продуктов сложно переоценить. Об этом знали уже в глубокой древности. Но, как известно, — это весьма скоропортящиеся продукты. Поэтому наши предки вынуждены были заботиться о том, чтобы сохранить их для своего стола как можно дольше. Никто не знает уже. кем и когда были придуманы способы засола и копчения сала, мяса или рыбы. Важно то, что они позволили не только улучшить вкус этих продуктов, но также и продлили срок их годности.

Консервирующее действие соли заключается в том, что ее наличие приводит к обезвоживанию присутствующих в продукте микроорганизмов. К сожалению, их развитие только приостанавливается, но они продолжают жить. Поэтому мясопродукты и рыба, приготовленная для посола, должны быть свежими и «здоровыми».

Оптимальная температура посола не должна быть ниже 2 градусов тепла, иначе мясопродукты и рыба будут просаливаться неравномерно и медленно. Не рекомендуется также температура выше 4 градусов тепла, так как они могут испортиться.

В домашних условиях сало солят в сухой соли или в рассоле (мокрый посол).

Сало издавна не только солили, но и коптили. Так же, впрочем, как и мясо (чаще говядину), которое тоже заготавливали впрок: коптили и, конечно же, солили. Приготовленное таким образом в летний период оно было основной едой большей части населения (исключая, конечно, дни постов).

Копчение — обработка посоленных и заветренных мясных продуктов дымом, который образовывается при медленном сгорании дров и древесных опилок, специальных пород деревьев (преимущественно ясеня, ольхи, осины, дуба, бука, вишни, груши, яблони, абрикоса и можжевельника). В процессе такой обработки коптильные вещества убивают микрофлору на поверхности продукта. Обладая также антиокислительными свойствами, они

препятствуют окислению и прогорканию жира при хранении продукта.

Чтобы коптильные вещества «сделали свое дело» быстрее и качественнее, подготовленный для копчения продукт рекомендуется предварительно засолить и, в некоторых случаях, проварить.

В домашних условиях используется холодное и горячее копчение. При первом продукты нагревают в дыму незначительно, но дольше: при 18–25 градусах процесс непрерывно длится от 2 до 7 суток в зависимости от размера продукта. При горячем копчении температура дыма 35–50 градусов, а время процедуры от 12 до 48 часов. Считается, что при горячем копчении изделия хорошо пропитываются жиром и поэтому получаются более вкусными. Преимущество холодного копчения в том, что приготовленные таким образом продукты, можно дольше хранить.

Копчение, конечно, более трудоемкий процесс, чем посол. Кроме всего прочего он требует специального оборудования — коптильни. Самый простой способ — коптить продукты небольшого размера, подвешивая их в дымоходах выше чердачного перекрытия (предварительно их завернуть в марлю). Для этого из кирпичной трубы нужно вынуть несколько кирпичей, установить горизонтальный толстый металлический прут с крюками, на которые подвесить изделия, подготовленные для копчения и перевязанные крест накрест веревкой из натуральных материалов. Сделав это, верните кирпичи на место.

Коптильню можно изготовить и из двух металлических бочек без дна, поставленных одну на другую. Между ними натянуть фильтр — мокрую серпянку или мешковину для очистки дыма от сажи. В нижней бочке устроить топку, где на стальном листе следует сжигать дрова и опилки. Причем, когда вы коптите, они должны тлеть, медленно и непрерывно. В верхней бочке установить металлический прут с подвижными крюками для продуктов (следите, чтобы они не касались друг друга в процессе копчения). Сверху конструкцию накрыть большим куском мешковины. Таким образом трудно будет закоптить небольшие куски сала, грудинки.

Мы надеемся, что рецепты, приведенные в нашей брошюре, помогут разнообразить ваш стол, сделать его более богатым, полезным и вкусным. Приятного аппетита!

Сало и блюда из сала

Сало украинское

После тога, как свиная туша разрублена, с хребтовой части или с боков снимают слой сала со шкурой. Для засола лучше брать сало, снятое с хребтовой части туши, где практически не бывает прослоек мяса.

Сало следует нарезать на прямоугольные или квадратные куски, весом не меньше 0,5 кг. Большие куски сала посредине глубоко надрезать для того, чтобы они лучше просолились. Куски сала натереть со всех сторон солью и насыпать ее в надрезы. Соль предварительно просушить либо на противне в духовке, либо на сковороде прямо на плите. Засоленное сало сложить рядами в бочке или в ящике, пересыпав каждый слой солью. Через несколько дней сало следует переложить, переместив нижние слои вверх, и дополнительно пересыпав солью. Сало будет готовым для употребления в пищу через 20 дней со времени засола. Оно должно быть плотным, белого цвета или иметь розоватый оттенок, но без пожелтения и прогорклого вкуса. Сохранять сало следует в затемненном прохладном сухом месте.

На каждые 16 кг сала — 1 кг кухонной соли.

Сало в рассоле

Свежее сало нарезать кусками средней величины так, чтобы оно свободно проходило сквозь горлышко трехлитровой банки. Помытые и стерилизованные на пару трехлитровые банки наполнить кусками сала и залить горячим рассолом. Рассол приготовить так: в эмалированную кастрюлю налить воду, положить лавровый лист, тмин, укроп и добавить соль в таком количестве, чтобы брошенное в рассол яйцо плавало. Раствор вскипятить, процедить.

Банки закрыть полиэтиленовыми крышками. Готовый продукт получается более нежным, чем приготовленное обычным способом сало. Сало, засоленное в рассоле, нужно употребить не позже чем через 4 месяца.

5 ***кг свежего сала; рассол: на 3 литра воды — 10 шт. лаврового листа, 2 ч. л. тмина, 2 ч. л. нарезанного укропа, соль как описано выше.***

Сало в рассоле с душистым перцем

Свежее сало нарезать кусками длиной по 20–25 см и шириной по 7-10 см. Нашпиговать чесноком, предварительно очищенным и разделенным на зубцы, каждый из которых нарезать на 4 части. Можно сверху натереть пропущенным через чеснокодавилку чесноком. Посыпать чернь м душистым перцем. Приготовить рассол из расчета 1 кг соли на 5–6 л воды. Сало уложить в эмалированную посуду, залить рассолом и поставить в прохладное место. Придавить сало гнетом, чтобы жидкость поднялась над салом. Через неделю сало готово к употреблению. В рассоле оно может храниться 3 месяца. Если сало стало очень соленым, выложите кусок и дайте ему обсохнуть. Через 2–3 дня соль выступит на поверхность.

10 кг свежего сала, 1 кг чеснока, 1 кг соли, 5–6 л воды; 2 пакетика душистого перца.

Сало с тмином

Взять свежее сало, предварительно нарезанное на полоски 5х20 см. Сделать небольшие поперечные надрезы. Куски сала обильно натереть солью со всех сторон и уложить в эмалированную посуду шкуркой вниз. Большие пустоты между кусками можно заполнить обрезками сала, а маленькие — солью. Сверху сало прижать гнетом. Поставить в холодильник на 25 дней. Вынуть сало и очистить от соли, натереть пропущенным через чеснокодавилку чесноком, посыпать тмином. Хранить в темном прохладном месте.

10 кг свежего сала, 1 кг соли, 2 головки чеснока, 20-граммовый пакетик тмина.

Сало с чесноком

Готовое сало, засоленное по выше приведенному рецепту, нашпиговать предварительно очищенным и разделенным на зубцы чесноком, которые в свою очередь нарезать кружочками. Выдержат в течение одних-двух суток в прохладном месте, но не в морозилке. Готовое сало нарезать на тонкие кусочки и подать с ржаным хлебом, украсив зеленью петрушки. Блюдо можно подать с вареным картофелем.

300 г сала, 4 зубца чеснока.

Сало особое

Небольшой кусок свежего свиного сала надрезать по всей длине, чтобы получились кубы, держащиеся на свиной коже. В отдельной посуде смешать соль и черный перец. Этой смесью тщательно натереть каждый куб и кожу со всех сторон. Положить в эмалированную или пластиковую посуду для холодильника. Поставить в прохладное место на 12–24 часа. Затем переместить в морозилку на 2–3 дня.

Блюдо можно подать с черным хлебом, нарезанным на кольца свежим репчатым луком или разделенным на дольки очищенным чесноком, горчицей или кетчупом.

300 г свежего сала, 30–40 г соли, 40-граммовый пакетик черного молотого перца.

Грудинка закарпатская

Для этого блюда следует взять грудинку на ребрах, где сало чередуется с мясом.

Нарезать грудинку полосками по 7–8 см в ширину и 30 см в длину. Полоски уложить на деревянную разделочную доску шкуркой вниз и сделать надрезы через каждые 6–7 см. при этом желательно не повредить шкурку. После этой процедуры щедро нашпиговать грудинку чесноком со всех сторон, исключая шкурку. Для этого острым ножом сделать надрезы вглубь грудинки и вставить в каждый надрез кусочек чесночного зубца, предварительно разрезанного на 4 части. А так же в несколько таких дырочек засунуть разломленный на несколько частей лавровый лист. Затем грудинку натереть солью, в том числе и в надрезах, натереть смесью из молотых семян кинзы, красного душистого перца и черного молотого перца. Следует проследить, чтобы пряности покрывали грудинку со всех сторон толстым слоем.

Полоски грудинки завернуть рулетиками как можно плотнее, обвязать веревкой, как круглую коробку и поместить под гнет в эмалированную посуду. Когда продукт пустит сок, перенести в прохладное место. Готовым изделие считается уже через неделю.

Грудинку, приготовленную таким образом можно хранить 3–4 месяца.

1 кг свежей свиной грудинки на ребрышках, 1–2 головки чеснока, соль (сколько возьмет); пряная смесь: 3 части молотых семян кинзы, 2 части красного душистого перца и 1 часть черного молотого перца.

Грудинка

Слои сала в грудинке чередуются со слоями мяса.

Чтобы засолить грудинку, следует хорошо почистить ее ножом. Сделать поперечные надрезы до самой кожи, которую разрезать не надо. Грудинку нашпиговать чесноком. Обильно натереть солью, смешанной с черным и душистым перцем. В каждый разрез положить лавровый лист. Завернуть продукт в белую бумагу и положить в прохладное место на 3–4 дня. Затем снять эту бумагу, повторно натереть продукт солью, завернуть в новый лист бумаги и положить в морозилку.

Готовую грудинку хорошо использовать для приготовления бутербродов и шкварок, которые можно подать с вареным картофелем.

1 кг грудинки, 60–70 г соли, 0,5 головки чеснока, лавровый лист.

Смалец

Смалец вытапливается из нутряного сала-сырца и части подкожного жира свиной туши. Отдельно можно вытопить жир, который окружает кишки. Жир для смальца должен быть хорошо охлажденным. Его следует нарезать мелкими кусочками и замочить на ночь в воде, чтобы выделились остатки крови. После этого жир отцедить и посолить из расчета 20 г соли на 1 кг жира.

В эмалированную посуду налить воды, чтобы покрылось дно, положить треть всего жира и поставить на огонь. Когда он начнет плавиться, добавить остальной жир. Чтобы жир не пригорал, следует помешивать массу деревянной ложкой. Как только шкварки немного подрумянятся, а пар над кастрюлей исчезнет, смалец можно разливать в стеклянные и керамические банки, процеживая через плотный кусок ткани. Банки должны быть хорошо прогретыми и сухими. Хорошо укупоренный смалец без доступа воздуха и света хранится долго.

Можно приготовить смалец и следующим образом: внутренний почечный жир, обрезки сала от мяса и подкожный жир нарезать кусочками. Залить холодной водой и настоять 2 дня для того, чтобы вышла кровь. Воду при этом менять два раза в день. Затем воду слить, налить чистой воды из расчета 1 к 3-м от объема жира, прибавить 1 чайную ложку пищевой соды. При кипении смалец появляется на поверхности. Его снимать шумовкой и выливать в отдельную посуду. Вытапливание жира продолжать до тех пор, пока шкварки не приобретут золотистый цвет. После чего их выбрать в дуршлаг и отцедить смалец. Полученный смалец перетопить еще раз, добавив на каждый килограмм по 100 г молока. Варить на тихом огне, пока молоко не пожелтеет и не начнет стекать на дно. Для устранения тяжелого запаха в смалец стоит положить кусочек хорошо подрумяненного хлеба. При вторичном перетапливании следует следить за огнем: он должен быть ровным, чтобы смалец не пригорал. Наполненные смальцем сосуды следует закрыть и поставить в прохладное место.

Сало копченое

Готовое соленое сало нарезать на полоски шириной по 5–7 см и длиной по 20–30 см. Зашить сало в плотный марлевый мешок, обвязать веревкой крест накрест и подвесить на крюк в коптильне. Температура дыма должна быть около 20–25 градусов. Продолжительность копчения 2–4 суток.

Грудинка копченая

Готовую засоленную грудинку без чеснока и специй нарезать на полоски по 7 см шириной и 20–30 см длиной. В это время вскипятить воду в эмалированной кастрюле. Опустить туда грудинку и варить из расчета по 1 часу на каждый килограмм продукта. Определить готовность, проткнув деревянной палочкой. Вынуть сваренную грудинку из воды. Обвязать веревкой крест накрест и подвесить в прохладном помещении (5-10 градусов), которое хорошо проветривается. Сушить продукт можно на неметаллическом подносе, повернув кожей вверх. Просушенный продукт отправить в коптильню. Коптить при температуре 20–25 градусов в течение 2–4 суток. Затем следует выдержать некоторое время готовый продукт в прохладном проветриваемом помещении.

Айнтопф с сосисками (немецкая кухня)

Очистить картофель, морковь и сельдерей, промыть и нарезать кубиками средней величины. Обжарить на растопленном свином сале до румяной корочки, залить мясным бульоном. Отдельно на сале пассировать мелко нашинкованный лук, добавить его в бульон. Положить лавровый лист, соль и перец по вкусу. Отдельно отварить сосиски и нарезать с нагретой на сковороде копченой колбасой.

При подаче на дно тарелки положить мясные продукты и залить их густым супом. Блюдо украсить мелко нарезанной зеленью.

200 г сосисок, 200 г копченой колбасы, 6 картофелин, 1 морковь, 1 сельдерей, 2 луковицы, 2 ст. ложки сала, 1 л мясного бульона, зелень петрушки и укропа, соль и перец по вкусу.

Украинский борщ

Натереть свеклу на крупной терке и стушить на смальце или на сале с томат-пюре или мелко нарезанными свежими помидорами, предварительно удалив с них кожицу, сахаром и уксусом. Корни пастернака и лук нарезать мелкими кубиками, тушить в отдельной посуде, добавив стертую на крупной терке морковь, а затем нашинкованную петрушку.

Сварить в эмалированной кастрюле бульон из говядины и костей. Готовое мясо вынуть из бульона, бульон процедить и прокипятить его еще раз. В кипящий бульон опустить нарезанный четвертинками картофель, предварительно очищенный и промытый. Через некоторое время добавить тонко нашинкованную капусту. Через пять-шесть минут добавить тушеную свеклу и пассированные коренья с луком. Одновременно в борщ положить нарезанный кубиками или соломкой болгарский перец, лавровый лист, черный перец и обжаренную до золотистого цвета муку. В конце варки заправить борщ растертым в ступке чесноком, шпиком и петрушкой.

Перед подачей в тарелку положить кусок вареного мяса и сметану, влить борщ. Блюдо посыпать рубленой петрушкой и укропом.

200 г говядины, 400 г костей, 400 г капусты, 100 г моркови, 50 г петрушки, 75 г ***лука, 400 г картофеля, 30 г пастернака,*** 50 г ***томат-пюре, 20 г чеснока, 20 г уксуса, 20 г муки, 30 г свиного шпика, 50 г смальца, 25 г сухарей, 1 лавровый лист, 100 г сладкого стручкового перца, 75 г сметаны, черный перец и соль по вкусу.***

Белорусский борщ

Кости и говяжье мясо промыть и уложить в кастрюлю с холодной водой, довести до кипения. Пену снять шумовкой. Продолжать варку на слабом огне. За полчаса до конца варки бульон посолить, положить очищенные и промытые морковь, лук, корень петрушки. Готовый бульон процедить. Мясо вынуть.

Нашинкованные соломкой свежую морковь, петрушку, лук пассировать на свином сале, добавить томат-пюре и выдержать на слабом огне примерно 10 минут. В кипящий бульон положить нарезанный кубиками картофель, нашинкованную соломкой отварную свеклу, пассированные с томатом лук и коренья, муку, разведенную в бульоне, и довести до готовности.

Борщ заправить сахаром и уксусом по вкусу. Отварное мясо и сосиски нарезать кусочками и положить в борщ.

2,5 л воды, 300 г костей, 200 г говядины, 60 г сосисок, 2 средние свеклы, 5 картофелин, 1 морковь, I корень петрушки, 1 луковица, 2 ст. ложки томат-пюре, 20 г свиного сала, 1 ст. ложка муки, 2 ч. ложки сахара, 2 ч. ложки 3 %-ного уксуса, 4 ч. ложки сметаны, специи, соль по вкусу.

Верещака

В кастрюлю влить четыре части воды и одну часть хлебного кваса и довести до кипения, добавить предварительно пассированную и разведенную водой пшеничную муку и проварить 5 минут.

На раскаленной сковороде обжарить нарезанное на мелкие кубики соленое сало с нашинкованным луком и нарезанным соломкой сельдереем. Подготовленные таким образом овощи всыпать в кастрюлю, посолить и поперчить и поставить в духовку на 5-10 минут.

200 г сала, 2–3 ст. ложки муки, 1 стакан воды, 1/4 стакана хлебного несладкого кваса, 1 луковица, 1 корень сельдерея, соль и перец по вкусу.

Русские щи

Промытое и зачищенное от пленок мясо положить в холодную воду, посолить и варить до готовности. Овощи почистить, помыть и нарезать соломкой. Приготовленные таким образом овощи просушить и обжарить в жире. Свежую капусту порубить и положить в бульон, если вы готовите из кислой капусты, то ее следует промыть, прежде, чем добавить в щи. Затем всыпать обжаренные овощи, зелень. Варить 30–40 минут. За 5 минут до окончания варки влить мучную заправку, прибавить лавровый лист, перец, порезанные помидоры или томатную пасту. Щи заправить истолченным копченым салом с солью, перцем и зеленью.

500 г говядины, 250 г копченого сала, 650 г белокочанной капусты, 2 моркови, 1 небольшой корень петрушки, 1 луковица, 1 стебель лука-порея, 200 г помидоров или 2–3 ст. ложки томат-торе, 1 ст. ложка муки, 2 спи ложки смальца, 2 лавровых листа, 6 горошин черного перца, зелень петрушки или сельдерея, 4–5 ст. ложек сметаны, соль по вкусу.

Суп с полтавскими галушками

Приготовить тесто как на вареники из пшеничной муки, воды соли и яйца. Раскатать тесто в тонкий пласт и нарезать на мелкие квадратики. В кипящую воду или мясной бульон опустить нарезанный мелкими кубиками картофель, стертую на мелкой терке морковь, а через 10 минут — галушки и варить еще 15–20 минут. Заправить блюдо солью, специями и шпиком, поджаренным с луком.

200 г картофеля 1 морковь, 2 луковицы, 100 г шпика, соль, зелень, специи.

Суп картофельный с салом

Нарезанный кубиками картофель опустить в кипящую воду, добавить немного соли и варить 20–30 минут. Приготовленный суп заправить пассированным мелко нарезанным репчатым луком и салом, а при подаче на стол посыпать рубленой зеленью петрушки и укропа.

1,5 л воды, 5–6 картофелин, 1 луковица, 80 г шпика, зелень, соль.

Крупник пшенной

Пшено перебрать, промыть, обдать кипятком и тщательно протереть пестиком в металлической скупке. Затем всыпать в кипящую подсоленную воду. Периодически помешивая, довести пшено до полуготовности. Затем положить нарезанный соломкой картофель.

Свиное сало нарезать мелкими кубиками и обжарить с нашинкованным репчатым луком. За 10 минут до готовности положить сало с луком, лавровый лист, петрушку.

Готовое блюдо посыпать рубленой зеленью.

2 л воды, 4 картофелины, 1/2 стакана пшенной крупы, 80 г сала, 2 луковицы, 1 корень петрушки, лавровый лист, зелень петрушки и укропа, соль и перец по вкусу.

Сало с чесноком

Соленое сало нашпиговать чесноком и выдержать в холодильнике в течение 1–2 суток. Готовое сало подать с черным хлебом, предварительно нарезав его тонкими ломтиками. Приготовленное таким образом сало можно подать и с отварным картофелем.

Клецки со шпиком

Шпик нарезать, слегка обжарить с луком, мелко нарезать колбасу и хлеб, нашинковать петрушку. Муку смешать с сырыми яйцами. Приготовить тесто на молоке, добавив шпик. Сформовать клецки. Положить в кастрюлю с достаточным количеством кипящей подсоленной воды. Варить, пока клецки не всплывут. Подавать блюдо с кислой капустой

6 ломтиков белого хлеба, 100 г шпика, 2 столовые ложки петрушки, 2 яйца, 0,5 л молока, 100 г колбасы, мука, соль.

Лемишка с салом (украинская кухня)

Гречневую муку слегка обжарить в духовке, всыпать в эмалированную посуду и заварить подсоленным крутым кипятком до густоты вязкой каши, добавить нарезанное кубиками соленое сало. Все тщательно перемешать, переложить в форму, смазанную смальцем, поставить в духовой шкаф и запекать 20–25 минут.

2 стакана гречневой муки, 0,75 стакана воды, 100 г сала.

Плов

Мясо промыть, порезать кубиками, стушить в жире до полуготовности, посолить и поперчить, выложить в казанок и накрыть слоем тертой моркови, потушить 10 минут и положить лук, нарезанный кружочками. Еще через 5 минут добавить промытый под проточной водой рис. Головку чеснока помыть и целиком протолкнуть в середину до самого дна, подлить воды, добавить лавровый лист и поставить посуду на 1 час в горячую духовку. Готовый плов вывернуть на круглое блюдо и сразу подать к столу.

500 г жирной свинины, 200 г смальца, 5 морковин, 3–4 луковицы, 1 головка чеснока, 1 стакан риса, лавровый лист, соль и перец.

Лежни картофельные

В охлажденный протертый сквозь терку вареный картофель положить сырые яйца и тщательно перемешать. Промытую квашеную капусту поставить в глубокой сковороде с предварительно нарезанным на мелкие кубики и обжаренным шпиком на огонь для тушения, заправить солью и перцем. Репчатый лук нашинковать и пассировать на сале. Незадолго до окончания тушения капусты добавить пассированный лук и перемешать. Подготовленную картофельную массу выложить на сковородку, присыпанную мукой, разровнять, положить на нее фарш из капусты и закрутить его с частью картофельной массы. После этого переместить изделие на смазанный смальцем лист, смазать растопленным салом и запечь в жарочном шкафу. Готовые лежни нарезать на порции и полить сметаной.

450 г картофеля, 500 г репчатого лука, 250 г квашеной капусты, 100 г шпика, 1/4 яйца, 50 г муки, соль, перец.

Картофель с салом

Отварить предварительно очищенный и промытый картофель в подсоленной воде, слить воду и размять. Сало нарезать мелкими кубиками, обжарить его на горячей сковороде с нарезанным на кубики луком. Влить подливку в картофель и добавить нашинкованную зелень. Все перемешать.

12 картофелин, 2 луковицы, 150 г сала, соль, зелень по вкусу.

Толченка гороховая

Горох замочить за сутки до того как собираетесь готовить блюдо. Горох промыть залить холодной водой и варить до полуготовности. Добавить картофель, шпик и довести до готовности. Добавить горячее молоко, соль и перемешать.

60 г горох, 20–30 г шпика, 60 -70 г картофеля, 50 г молока.

Бутербродный торт «Сибарит»

Несколько раз пропустить через мясорубку соленое сало с чесноком, массу поперчить и посолить. Кирпичик черного хлеба с тмином осторожно разрезать вдоль на несколько слоев. Каждый кусочек хорошо смазать горчицей и массой из сала, сложить торт. По желанию на каждый слой можно положить несколько перышек зеленого лука и мелко нарезанную зелень.

400-граммовый кирпичик черного хлеба с тмином, 500 г сала, 100 г горчицы, красный и черный перец, соль и зелень по вкусу.

Кропкакор (скандинавская кухня)

Очищенный картофель отварить, протереть и охладить. Шпик и окорок нарезать мелкими кубиками и обжарить вместе с мелко нарезанным репчатым луком. В картофельное пюре добавить муку, желток, перемешать. Слепить шарики. Сверху в каждом шарике сделать углубление, заполнить его смесью из шпика и окорока. Края углубления прижать, чтобы картофельное тесто покрыло начинку. Шарики отварить в соленой воде. Подавать в горячем виде, полив растопленным маслом.

200 г картофеля, 1 яичный желток, по 20–30 г шпика и окорока, 1 луковица, свиной жир, мука, сливочное масло, соль.

Картофель с печенью и салом

Нарезанные кусочками картофель и морковь обжарить на сковороде с растопленным салом. Сало и печень нарезать кубиками и обжарить вместе с нашинкованным луком. Все перемешать, добавить воду, соль, специи, томат-пюре и тушить на слабом огне. При подаче посыпать зеленью петрушки.

10 картофелин, 2 моркови, 300 г печени, 200 г шпика. 1 луковица, 1 ст. ложка томат-пюре, 4 ст. ложки топленого сала, специи, соль.

Картофельные пельмени по-мензелински

Натертый на терке сырой картофель слегка отжать и смешать с овсяной или пшеничной мукой, яйцом и солью. Массу разделить на круглые лепешки и на середину каждой положить фарш. Лепешки сложить пополам, придав им форму полумесяца, залепить.

Фарш приготовить из смеси шпика, нарезанного мелкими кубиками, мелко нарубленного репчатого лука и чеснока, молотого перца и соли.

Пельмени отварить в большом количестве подсоленной кипящей воды. Подавать со сметаной.

14 картофелин, 0,75 стакана пшеничной муки или столько же овсяной, 1 яйцо, 2 луковицы, 200 г шпика, 3 ст. ложки сметаны, перец, жир, чеснок.

Говядина, шпигованная салом

Говядину промыть и просушить. Вдоль мякоти сделать ножом проколы и заполнить их кусочками сала. Предварительно их посолить, поперчить, посыпать тертым мускатным орехом, корицей и лавровым листом. Нашпигованное мясо натереть солью и перцем, обжарить на сковороде, добавить к мясу кусочки моркови, корня петрушки, шинкованный лук и лук-порей. Обжарить мясо с кореньями, переложить в сотейник, добавить бульон для которого прокипятить в сковороде, где жарилось мясо с корицей воду в течение 3–5 минут. Бульон должен покрывать мясо наполовину. В эту же емкость выложить пассированный томат-пюре, лавровый лист и тушить до готовности. Готовое мясо переместить на сковороду, полить соком, в котором оно тушилось, и запекать в духовке, часто поливая соком до образования золотистой корочки.

В посуду с соком от мяса и кореньями долить немного бульона, довести до кипения, добавить прожаренную и разведенную холодным бульоном муку и при слабом кипении проварить 20 минут. Соус процедить и положить в него протертые коренья.

Готовое мясо нарезать тонкими ломтиками поперек волокон, по 2–3 на порцию, как гарнир подать отварные макаронные изделия, гречневую или рисовую кашу, полить приготовленным соусом.

Картофельная драчена

Сырой картофель натереть на терке, добавить пассированный на шпике лук и все хорошенько перемешать. Добавить мелкие кусочки обжаренной свинины, пшеничную муку, соль, соду, перец. Положить на противень, смазанный жиром, и запечь. Подать блюдо в горячем виде с маслом.

300 г картофеля, 1 столовая ложка пшеничной муки, 20 г шпика, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 луковица, 100 г свинины, 1/2 ч. ложки соды, соль, перец.

Пелюхи

Из гречневой муки замесить густое тесто, добавить яйцо и молоко, тонко раскатать, нарезать ромбами, отварить их в подсоленной воде или в бульоне, откинуть на дуршлаг. Готовые пелюхи полить растопленным салом.

2 стакана гречневой муки, 1 яйцо, 0,75 стакана молока, сало для поливки, соль.

Цеппелины (литовская кухня)

Половину порции картофеля очистить и натереть в сыром виде. Другую половину сварить в мундире, очистить и тоже натереть. Потом соединить все вместе, перемешать, посолить. Мясо отварное или жареное мелко нарезать. Лук слегка обжарить, смешать с мясом. Начинку приправить солью и перцем. Из картофельной массы приготовить битки длиной около 8 см, наполнив их начинкой. Осторожно положить в кипящую подсоленную воду. К цеппелинам подать жареные кубики или полоски шпика.

1,5 кг картофеля, 350 г говядины, 1 луковица, 80 — 100 г шпика, соль, перец, маргарин или масло.

Драники, тушенные с салом

Натереть на мелкой терке сырой почищенный картофель. Смешать его с мукой, добавить простоквашу или кефир, соль воду, посолить и выпекать блины на смальце или растительном масле. Сало-шпик нарезать кубиками, поджарить с нашинкованным луком. Драники переложить слоями с салом и луком и поставить в духовку.

12 картофелин, 2 ст. ложки муки, 0,5 стакана простокваши или кефира, 200 г сала, 2 луковицы, сода на кончике ножа, соль.

Свинина в шубе

Свиное сало нарезать кубиками и вытопить из него жир на горячей сковороде. Удалить шкварки, остудить, пока оно не приобретет белый цвет, но останется мягким. Посечь жир с мукой, добавить желток, соль и воду. Замесить тесто и поставить его в прохладное место.

Мясо отделить от костей, свернуть в рулет, перевязать белой нитью и положить в кипящую подсоленную воду, проварить 30 минут. Готовое мясо вынуть из бульона, остудить и засыпать тмином. Тесто раскатать в два коржа, положить между ними мясо, края залепить, оболочку из теста наколоть вилкой и помазать белком. Выпекать в горячей духовке 40–45 минут, проверяя готовность деревянной палочкой. Подавать к столу как в холодном, так и в горячем виде, нарезав на кусочки вместе с тестом. Гарнировать маринованными огурцами.

1,5 кг корейки, соль, перец, тмин; для теста: 500 г муки, 200 г растопленного сала, 1 яйцо, соль.

Виртиняй (литовская кухня)

Очищенный картофель натереть, слить сок, добавить мелко нарезанный шпик, поджаренный лук, пряности, перец, перемешать. Недолго потушить. Пельменное тесто раскатать, порезать на кружочки, положить на них фарш, края защипнуть, варить виртиняй до готовности. Поджарить на сковороде шпик, добавить сметану, полить виртиняй перед подачей к столу.

8 картофелин, 100 г шпика, 1 стакан муки, 1 луковица, 1 яйцо, 0,25 стакана воды, 0,5 ст. сметаны, 1 чайная ложка масла, пряности, соль.

Грибы жареные с луком на сале

Очистить свежие грибы, ошпарить кипятком, промыть, нарезать и поджарить на сале, которое предварительно нарезать мелкими кубиками. Добавить пассированный лук, соль, перец и выдержать на огне до готовности. Подать с картофельным пюре.

450 г грибов, 1 луковица, 100 г шпика, соль.

Кулеш картофельный

Очищенный картофеле, нарезать ломтиками, положить в кипящий бульон и варить до готовности. Добавить соль, мелко нарезанный и слегка поджаренный с рубленым луком шпик и варить 3–5 минут. При подаче посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки.

4 картофелины, 175 г шпика, 2 небольшие луковицы, зелень, соль.

Колотуха

Сырые яйца посолить, смешать с пшеничной мукой. Смесь постепенно развести молоком и процедить через сито. Массу вылить на хорошо смазанную жиром сковороду и запечь в духовке до золотистого цвета. При подаче на стол полить растопленным маслом.

0,5 стакана молока, 1 ст. ложка муки, 5 яиц, 30–40 г сала, соль.

Яйца с беконом

Бекон нарезать тонкими ломтиками, ошпарить в кипятке, поджарить до образования румяной корочки с обеих сторон и уложить на сковороду с маслом. На поджаренные ломтики бекона вылить яйца и запечь в жарочном шкафу, после чего немедленно подать.

10 яиц, 100 г масла, 250 г бекона.

Белорусский омлет

Сало нарезать мелкими кубиками и обжарить с луком до золотистого цвета. Яйца размешать в молоке, посолить, залить обжаренное с луком сало и запечь в духовом шкафу.

80 г сала, 8 яиц, 0,5 стакана молока, 1 луковица, соль.

Американский омлет

В готовый омлет завернуть мелко нарезанные и поджаренные на масле помидоры. Свернутый в виде рулета омлет украсить тонкими ломтиками бекона, поджаренными на решетке.

10 куриных яиц, 130 г подсолнечного масла, 250 г помидоров, 150 г бекона и соль.

Мясо по-наполеоновски

Рекомендуется готовить в посуде типа гусятницы или в глубокой чугунной сковороде. На дно посуды положить ломтики шпика, ветчины и протертую сквозь терку морковь, затем говядину (лучше куском, не разрезая); посыпать мелко нарезанным луком, а сверху опять положить шпик, ветчину и морковь. Посолить, поперчить, полить вином и сметаной. Потом накрыть все крышкой и томить на маленьком огне примерно 3 часа. Перед подачей мясо необходимо вынуть и порезать, а подливку процедить. Можно добавить в подливу немного вина, если она получилась очень густая. Однако вино следует предварительно прокипятить.

1,5 кг говядины, 3 луковицы, 200 г шпика, 100 г ветчины, 2 моркови, 1 стакан белого сухого вина, 1,25 стакана сметаны.

Копченая грудинка с черносливом

Чернослив промыть, залить на 2 часа вином. Удалив косточки, начинить грецкими орехами. Каждый плод, приготовленный таким образом, завернуть в тонкий кусочек копченой грудинки. Изделия сколоть зубочистками, положить в горячий жир, обжарить и сразу же подать к столу, украсив веточками петрушки.

300 г копченой грудинки, 300 г чернослива, 100 г белого десертного вина, 100 г ядер грецких орехов, зелень петрушки, смалец для жарки.

Свиная грудинка фаршированная

Чернослив отварить в подслащенной воде, удалить косточки. Булку нарезать на кубики и залить горячим молоком. Яблоки без кожицы и семян нарезать на кубики, добавить к отжатой булке. Все перемешать и посолить по вкусу.

В грудинке сделать надрез в виде кармашка, натереть его изнутри солью и толченым чесноком, заполнить начинкой. Надрез зашить белой нитью, грудинку выровнять, высечь по всей поверхности острым ножом сетку, Изделие положить на противень, долить полстакана воды, выпекать в течение 2 часов в горячей духовке, периодически поливая соком, который получился при жарке.

Подавать как в горячем так и в холодном виде, нарезав на порции. Отдельно подать салат из капусты и печеный картофель.

1.5 кг грудинки, булка, 200 г чернослива, 2–3 яблока, соль, зубец чеснока.

Ячневая каша с салом

Заварить ячневую кашу. Сало мелко нарезать или пропустить через мясорубку и, положив на сковороду, поджарить до получения шкварок. Растопленное сало вместе со шкварками влить в кашу, размешать ее и поставить для упревания на 30–40 минут.

2.5 стакана ячневой крупы, 100 г сырого сала, 1 ч. ложку соли.

Мясо по-бургундски

Мясо разделать на порционные куски, которые потом следует обжарить в достаточном количестве жира. Снять мясо со сковороды, а вместо него положить в сковороду нарезанный кубиками шпик, 2 небольшие луковицы, толченый чеснок, мелко нарезанные шампиньоны. Все это слегка потушить, затем вернуть в сковороду мясо, влить рюмку коньяка, посыпать мукой, добавить лавровый лист, тимьян и оставшиеся луковицы. Хорошо все перемешать и влить вино.

Посолить и поперчить (также рекомендуется добавить еще 1/2 чайной ложки сухой горчицы). Через 5–7 минут мясо вынуть, сложить в миску и закрыть, а миску поставить на кастрюлю с кипятком, чтобы мясо не остыло; а соусу дать наполовину увариться. Затем подать мясо, полив соусом. Отдельно подать картофель фри и зеленый салат, а также слегка поджаренные булочки, натертые чесноком. К мясу подать красное полусухое вино комнатной температуры.

1 кг говяжьей вырезки, 2 ст. ложки сливочного масла, 100 г шпика, 8 небольших луковиц, 150 г шампиньонов, 1 рюмка коньяка, бутылка красного вина, 3–4 стебелька тимьяна, 1 лавровый лист, 2 зубчика чеснока, 1 столовая ложка муки, соль, перец.

Шашлык из телячьей печени

Печень вымочить в молоке, нарезать кубиками. Кубиками нарезать также свиную грудинку. Лук нарезать четвертушками. Надеть продукты на шампуры или на палочки и жарить в горячем жире, все время переворачивая. Готовые шашлыки посолить и поперчить. Сверху на кочане капусты сделать углубление, вставить в него половину скорлупки яйца, вокруг воткнуть шашлыки на шампурах. Кочан установить на тарелке и украсить зеленым луком. При подаче к столу, в скорлупу налить коньяк и поджечь.

1 кг печени, 200 г свиной грудинки, 2 луковицы, 1 небольшой кочан капусты, зеленый лук, 50 г коньяка, соль и перец по вкусу.

Клецки в горшочке

Замесить крутое тесто из муки, яиц, соли и воды. Затем раскатать его, оставить на 10 минут подсохнуть. Разделить подготовленное тесто на мелкие части и положить варить в сильно кипящую подсоленную воду. Прибавить немного жира.

Как только клецки поднимутся на поверхность, вынуть их шумовкой, дать стечь воде и подать клецки в горячем виде в горшочке. Сверху посыпать шкварками с обжаренным луком, полить сметаной. Вареные клецки можно еще слегка обжарить

500 г муки, 1–2 яйца, 125 г шпика, 250 г сметаны, соль, 1 столовая ложка жира, 1 луковица.

Клецки жаренные

Приготовьте пресное упругое, но не слишком крутое тесто с добавлением яйца. Раскатайте до толщины 2 мм. Разорвать на мелкие кусочки, которые бросить в большое количество кипящей подсоленной воды. Откинуть клецки на дуршлаг, ополоснуть холодной водой, обжарить в жире со шкварок в сковороде или сотейнике. Подавать, полив сметаной со шкварками и творогом.

60 г шкварок, 3 стакана муки, 4 яйца, 500 г творога, 300 г сметаны, жир или масло, соль.

Рубленый рулет с яйцами

Мясо и сало пропустить через мясорубку вместе с луком и петрушкой, добавить намоченную в воде и отжатую булку, сырые яйца, соль и перец, массу вымесить и выложить пластом на разделочную доску, хорошо присыпанную мукой и панировочными сухарями, сверху положить вареные очищенные от скорлупы яйца. Свернуть рулет и мокрой ладонью сгладить рубец.

Изделие обкатать в муке с сухарями, положить в посуду с растопленным жиром и обжарить, несколько раз переворачивая, или запечь в духовке до образования румяной корочки. Охладить, нарезать на ломтики, разложить их на блюде, оформить листьями петрушки, маринованными грибами. Рулет можно подать и горячим с жареным картофелем и салатом из помидоров.

600 г говядины, 200 г сала, 100 г булки, 2 сырых яйца, 4 яйца, сваренных вкрутую, 1 луковица, зелень петрушки, мука, панировочные сухари, соль и перец по вкусу.

Шпигованное мясо

Большой кусок мяса нашпиговать ломтиками моркови и чеснока, для чего в него воткнуть нож и по лезвию затолкнуть внутрь ингредиенты. Посолить, поперчить черным перцем и жарить в духовке, подлив на противень немного воды.

Во время жарки периодически поливать кусок выделившимся соком. Если мясо недостаточно жирное, то сначала нужно смазать его жиром. Подавать с каким-нибудь красным соусом.

1,5 кг жирной свинины, 1–2 моркови, 2–3 зубца чеснока, соль, перец.

Овощи в горшочке

Мясо и овощи (кроме баклажанов) пропустить через мясорубку, хорошо посолить и поперчить. Баклажаны ошпарить кипятком и снять кожицу. В смазанную жиром форму (лучше всего огнеупорный горшочек) положить на дно картофельное пюре, сверху — массу из мяса и овощей, затем нарезанные баклажаны, затем слой кубиков шпика. Все посыпать сухарями. Разложить по поверхности-кусочки сливочного масла. Форму поместить в духовой шкаф и тушит овощи до готовности при средней температуре.

400 г говядины, 125 г шпика, 2–3 стебля лука-порея, 250 г моркови, 2 баклажана, 150 г сельдерея, 50 г очищенных грибов, соль, перец, 2 стакана картофельного пюре, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки панировочных сухарей.

Мясная запеканка с овощами

Мясо и сало пропустить через мясорубку, добавить свежие желтки, сметану, муку, соль и перец по вкусу, тщательно перемешать. Форму для выпечки смазать жиром и обсыпать сухарями, мясной массой выложить стенки и дно. Отцеженный горошек и размятую отварную морковь осторожно смешать с белковой пеной. Положить в середину формы и прикрыть слоем мясного фарша.

Выпекать в духовке 45 минут. Осторожно ножом отделить запеканку от стенок формы, накрыть ее тарелкой и перевернуть. Украсить запеканку петрушкой, отдельно подать сметану и томатную пасту.

300 г говядины, 150 г свиного сала, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки сметаны, 2 желтка, соль, перец, панировочные сухари, зелень петрушки; для начинки: 2 стакана зеленого горошка, 1 стакан размятой вареной моркови, 2 белка.

Шкварки с луком

Соленое сало нарезать на продолговатые ломти и обжарить на небольшом огне до выделения жира. Добавить нашинкованный репчатый лук и поджарить до светло-золотистого оттенка.

Отдельно подать дранники, ржаной хлеб или картофель в мундире.

250 г сала, 2–3 луковицы.

Заколута со шкварками

Соленый подчеревок нарезать тонкими кусочками так, чтобы на каждом был кусочек шкурочки. Жарить на сковороде до выделения жира. В эмалированную посуду насыпать пшеничную, ячменную или гречневую муку, сделать углубление и, вливая понемногу молоко, размешивать до получения однородной массы. Затем добавить соль, сметану, масло, перемешать до образования однородной консистенции и вылить на сковороду со шкварками. Жарить на небольшом огне, постоянно помешивая.

Отдельно подать драники, черный хлеб, картофель в мундире.

150 г сала, 2 ст. ложки молока, 2 ст. ложки сметаны, 0,3 стакана муки, 2 яйца, соль.

Рулетики по-бургундски

Мясо нарезать пластиночками толщиной 1 см, отбить кулинарным молоточком. Шпик и чеснок порезать мелко. Мясо посыпать солью, перцем, потом снова посыпать тем, что осталось на разделочной доске. Все это затем надо завернуть рулетиками и обжарить на сковороде в растопленном масле. Обжаренные рулетики переложить в кастрюлю, залить бульоном, добавить сметану, специи по вкусу и тушить до готовности.

500 г говядины, 180 г шпика, 1 ст. ложка топленого масла, 2 ст. ложки сметаны, чеснок, 0,5 стакана бульона, перец, соль.

Сардельки, фаршированные сыром

Сардельки без шкурок надрезать вдоль, в надрезы положить сыр, обернуть кусочками грудинки, края сколоть зубочистками. Изделия посолить, поперчить и обжарить в горячем жире. Подавать горячими, украсив нарезанными помидорами и листьями петрушки.

12 сарделек, 12 кусочков твердого сыра, 12 тонких кусочков копченой грудинки, соль, молотый черный и красный перец, помидоры, зелень петрушки.

Шашлык из сосисок

Сосиски нарезать на кусочки по 3–4 см. Вымоченный чернослив без косточек обернуть кусочками грудинки. Лук и помидоры нарезать четвертушками. Надеть вперемежку на шампуры кусочек сосиски с листом петрушки, шампиньон, чернослив, лук, помидор, кусочек сыра, снова сосиску.

Поджарить на сковороде с большим количеством жира или запечь в духовке, поливая растопленным смальцем. Подать с салатом.

10 сосисок, 2 луковицы, 12 шт. чернослива, 100 г грудинки, 6–8 шампиньонов, 100 г твердого сыра, 5–6 помидоров, зелень петрушки, зеленый лук, 300 г смальца для обжаривания.

Жур по-деревенски

«Геркулес» засыпать в кастрюлю, залить кипяченой водой, добавить корочку черного хлеба и поставить в теплое место для закисания. Разбухшие хлопья процедить через сито. Мезгу промыть и снова процедить. Полученное овсяное молочко хорошо размешать, посолить и варить до загустения, помешивая.

Жур подать с обжаренным на сале репчатым луком и отварным картофелем.

1 стакан «Геркулеса», 1 стакана воды, 12 картофелин, 150 г сала-шпик, 2 луковицы, соль.

Чесночные биточки

Мясо промыть, нарезать поперек волокон на тонкие биточки, отбить кулинарным молоточком. Чеснок истолочь в ступке, посолить, поперчить и развести водой. Биточки замариновать в чесночном соусе и оставить на 8-10 часов. Затем обкатать в муке, обмакнуть во взбитом яйце и обжарить на слабом огне.

Сложить на ребро в гусятницу. Добавить смалец и печь в течение 1 часа под крышкой в духовке. Подать с жареным картофелем и солеными огурцами.

1 кг жирной свинины или свиной грудинки, 1 головка чеснока, 1/2 стакана воды, 3 яйца, 2 ст. ложки смальца, соль и перец по вкусу.

Курземес Строганов

Свинину отбить, нарезать соломкой, обжарить со шпиком, нашинкованным кубиками, и луком, нарезанным полукольцами. Почти перед полной готовностью добавить мелко нарезанные огурцы, пассированную муку, специи (соль, перец), сметану, бульон. В качестве гарнира рекомендуется подать отварной картофель.

600–700 г свинины, 100 г шпика, 120 г лука, 20 г муки, 120 г сметаны, 120 г соленых огурцов, соль и перец.

Литовские зразы

Нарезать мясо, отбить кулинарным молотком, нафаршировать массой приготовленной так: хлеб протереть, измельчить вареное яйцо, мелко нарезать лук, шпик и зелень. Свернуть отбивные рулетиками, обжарить до полуготовности и тушить в небольшом количестве воды (или нежирного бульона), а затем — в томатном соусе. Все соединить, перемешать, обжарить на масле.

700 г говядины; для фарша: 40 г ржаного хлеба, 60 г шпика, 1–2 яйца, 70 г лука, 15 г сливочного масла; для соуса: 30 г топленого сала, 50–60 г томат-пюре, 15–20 г муки, зелень петрушки.

Охотничьи зразы

Приготовить мясной фарш, для чего мясо пропустить через мясорубку, добавить соль и перец. Затем слепить из него лепешки, нафаршировать их смесью отварных мелко нарезанных сосисок, отварных нашинкованные грибов, нарезанной грудинки и пассированного лука. Залепить, придав форму колбасок, и поджарить. Подавать горячими, полив соусом. В качестве гарнира подойдет жареный картофель.

600 г говядины; для фарша: 80 г сосисок, 60 г копчёной грудинки, 20 г сушеных грибов, 60 г лука, 40 г топленого сала, 300 г соуса, соль, перец.

Птица домашняя жареная

Тушку птицы (это может быть гусь, утка, курица) опалить на огне, обработать, промыть. Шею, ножки и крылышки отрезать. Натереть солью снаружи и внутри. Сварить рассыпчатую кашу из перловой или гречневой крупы. Отдельно пассировать репчатый лук, обжарить нарезанное кубиками сало, все перемешать, посолить и поперчить и наполнить тушку. Зашить разрез, уложить тушку на противень спинкой вниз и поставить в печь или духовку. Тушку птицы нужно периодически поливать жиром, который получается в процессе жарки. Птицу можно также начинить свежими яблоками и грушами без сердцевины, очищенными от кожуры и разрезанными на 3–4 части. Готовое блюдо разрезать на части, удалить нитки и подать вместе с фаршем

1.5 кг тушки птицы, 200 г шпика, 1/2 ст. гречневой или перловой крупы, 2–4 луковицы, соль.

Рулет из свинины

Мясную свинину в виде большого пласта толщиной 2 см выровнять, равномерно уложить на него мелко нарезанные шпик, морковь, чеснок и вареные яйца. Свернуть в виде рулета, перевязать, отварить в подсоленной воде и охладить под прессом.

1.5 кг свинины, 2 яйца, 70 г шпика, 1 морковь, 3–4 зубчика чеснока, соль.

Руляда из поросенка

С тушки поросенка снять кожу со слоем мяса, разровнять ее. Язык, печень, ветчину и яйца отварить. С языка снять кожу. Яйца очистить. Продукты нарезать брусочками. Желатин замочить на 40 минут в холодной воде.

Внутреннею поверхность кожи покрыть тонким слоем шпика. На него положить подготовленные мясные продукты, яйца, замоченный желатин. Свернуть в виде рулета, завернуть в марлю, перевязать и сварить в подсоленной воде. Готовую руляду положить под легкий пресс для придания формы и охладить. Перед подачей нарезать тонкими ломтиками, уложить на блюдо и украсить зеленью петрушки.

500 г мяса поросенка, 80 г шпика, 160 г языка, 140 г печени, 120 г ветчины, 1 яйцо, 12 г желатина, зелень петрушки, соль.

Копытка белорусская

В натертый сырой картофель добавить муку, соль и перемешать. Полученное тесто раскатать на полоски, разрезать на кусочки длиной 2–3 см и запечь в духовке на противне, смазанном жиром. Перед подачей на стол выпеченное изделие погрузить в кипящий бульон па 10–15 минут и подать с жареным луком и салом.

12 картофелин, 0,75 стакана муки, 1 луковица, 200 г шпика, соль.

Гречневая каша со шпиком и луком

Свиной шпик нарезать мелкими кубиками и поджарить вместе с нарезанным репчатым луком, потом добавить в гречневую кашу и хорошенько размешать. Подавать со ржаным хлебом.

Говяжий рулет «Сюрприз»

Кусок говядины надрезать посередине, разложить и разбить кулинарным молотком в тонкий пласт. Свиную грудинку пропустить сквозь мясорубку вместе с луком, добавить отжатую булку, вымоченную в молоке, яйцо, перец, соль, петрушку и укроп. Массу тщательно перемешать, выложить ровным слоем на пласт говядины, свернуть в рулет, перевязать белой ниткой и обжарить в горячем смальце. Затем положить рулет в гусятницу и тушить до готовности, время от времени подливая воду. Готовый рулет нарезать наискосок на ломтики, разложить на поджаренные гренки из пшеничного хлеба и полить соусом, который образовался во время приготовления блюда. Украсить маринованными грибами, вареной цветной капустой и листьями петрушки.

1,5 кг говядины, 200 г свиной грудинки, 50 г булки, 1 луковица, 1 яйцо, соль и перец по вкусу, зелень петрушки и укропа, маринованные грибы, цветная капуста и смалец для жарки.

Стофато

В кастрюле разогреть смалец, обжарить шпик, нарезанный кубиками, и 2–3 головки репчатого лука, нарезанного ломтиками. Прибавить 1 столовую ложку томата-пюре, соль и черный перец по вкусу, лавровый лист, чеснок.

Посолить и слегка отбить тяпкой мякоть окорока. Мясо положить в кастрюльку на обжаренный лук и тушить, периодически вливая по 1 кофейной чашечке воды. Когда мясо будет почти готово, влить 1 стакан вина. Через 15–20 минут вынуть мясо и порезать его ломтиками, а соус протереть сквозь сито.

Перед подачей полить мясо соусом. Отдельно подать картофельное пюре или отварной рис

1.5 кг окорока, 150 г шпика, 1 ст. лотка смальца, 2–3 головки репчатого лука, 1 спи ложка томат-торе, 5–6 зубцов чеснока, 1 стакан вина, соль и перец по вкусу, лавровый лист.

Свинина, запеченная в листьях капусты

Листья капусты обдать кипятком и, срезав утолщение, разложить на разделочной доске ровным слоем. Лук мелко порезать, поджарить на сале и добавить нашинкованные грибы, массу потушить, посолить, поперчить и добавить мелко нарезанную зелень петрушки.

Свинину отделить от костей, слегка отбить, посолить, поперчить и выложить на листья капусты, накрыть грибной массой, на нее положить очень тонкие кусочки сала и свернуть в рулет.

Перевязать рулет нитью, положить в гусятницу, дно которой предварительно выложить кусочками сала.

Рулет покрыть кусочками копченой грудинки, влить пол стакана воды. Поставить гусятницу в духовку и запекать блюдо, время от времени поливая получившимся соусом. Готовый рулет нарезать на кусочки и подавать с отварным картофелем.

1.5 кг свинины, 200 г сала, 150 г копченой грудинки, 100 г грибов, 2 луковицы, 50 г жира, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Путанки (чехословацкая кухня)

Мясо нарезать на порционные куски. Отбить каждый кусок мяса, натереть тертым или рубленным салом с чесноком, добавить листок шалфея, завернуть, скрепить палочкой (сало с чесноком и шалфей можно вложить в карман в мясе).

Запекать на постном масле вместе с вином и бульоном (водой) и тушить до готовности. К готовому блюду добавить ложку свежего сливочного масла. Подавать с рисом, картошкой, салатом из свежих овощей.

1 кг свинины, 2 ст. ложки рубленого свиного сала, 1 зубчик чеснока, 4 листика шалфея, соль, черный перец, 1 морковь, щепотка тмина, лавровый лист, 200 г вина, 100 г бульона или воды, 1 ст. ложка постного масла, сливочное масло.

Пирог «Золотистый»

Отварить картофель в мундире, охладить и почистить. На противень положить тонко нарезанное сало, затем лук, нарезанный кольцами. Сверху выложить картофель, нарезанный кружочками, потом мясо отбивное, посоленное и поперченное, йогом опять картошка кружочками, сыр, потертый на терке.

Сверху все это залить майонезом. И запечь в духовке до образования золотистой корочки.

500 г свинины, 500 г сала, 2–3 луковицы, 1,5 кг картофеля, 500 г твердого сыра, 200 г майонеза, соль, перец.

Телячьи котлеты с грибами

Мякоть крупно порезать поперек волокон и отбить кулинарным молотком, смоченным в холодной воде.

Котлеты посолить, поперчить, положить одной стороной в муку, взбитое яйцо и сухари, обжарить запанированную сторону в раскаленном смальце, изделия сложить в огнеупорную посуду, смазанную жиром, поджаренной стороной вверх, на каждый слой положить предварительно обжаренные в сале свежие грибы с луком, смешанные с рубленой зеленью петрушки.

Котлеты посолить, поперчить, прикрыть кусочками сыра, смазать сливочным маслом и поставить на 10–15 минут в горячую духовку. Отдельно подать острый салат.

1 кг телятины, 200 г сала, 100 г сушеных грибов, 1 луковица, 100 г сливочного масла, 300 г твердого сыра, 2 яйца, панировочные сухари, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Свинина, запеченная в сальнике

Мясо нарезать маленькими кусочками, посыпать смесью соли, черного перца и тмина, тщательно перемешать и завернуть в сальник. Нарубленные кости доложить на противень и залить 1 столовой ложкой растопленного смальца. На них поместить завернутое мясо, но так, чтобы края сальника были внизу. Посыпать черным перцем, сбрызнуть растопленным оставшимся жиром и жарить 10–15 минут в сильно разогретом духовом шкафу.

Добавить смесь вина и бульона и жарить еще в течение 10–20 минут, время от времени подливая бульон (или теплую воду). Готовое мясо переложить на нагретую тарелку и залить частью образовавшегося сока. Оставшийся сок развести бульоном или теплой водой, процедить, приправить небольшим количеством вина, горчицы, несколькими каплями уксуса, сахаром и солью по вкусу, предварительно прокипяченными и налитыми в соусник.

Подавать блюдо рекомендуется с картофельным пюре, жареной или тушеной капустой, с салатом из картофеля или красной свеклы.

1 кг нежирной свинины, 3 головки репчатого лука, 1 сальник, 1–2 столовые ложки смальца, молотый черный и красный сладкий перец, тмин, 1/2 стакана вина, 1/2 стакана бульона, 200–300 г свиных реберных костей, соль, горчица, сахар, несколько капель уксуса.

Скандинавские крокеты на свином сале

Картофель отварить в кожуре, очистить, охладить и протереть. Заправить пшеничной мукой, крахмалом, сырыми яйцами, добавить сухари в форме мелких кубиков перемешать. Полученную массу разделить в виде шариков массой по 100 г, варить в подсоленной воде, пока они не всплывут. Перед подачей полить свиным салом. Подать к мясным блюдам, посыпав перцем, пряной зеленью.

500 г картофеля,* 2–3 *ст. ложки муки или крахмала,* 7–2 *яйца, 200–300 г сухариков, соль, перец, пряная зелень, 200 г свиного соленого сала.

Котлеты в тесте

Приготовить фарш, пропустив через мясорубку мясо и сало с луком и чесноком. Добавить яйцо, стертую на мелкой терке картофелину и вымоченный в молоке хлеб, посолить и поперчить. Из этой массы сформовать котлеты, обвалять каждую в панировочных сухарях и обжарить в свином жире.

Желтки растереть со сметаной, посолить и развести молоком, массу перемешать с мукой, хорошо растереть и соединить с белковой пеной. Тесто должно быть, как густая сметана. Каждую котлету обмакнуть в тесто и обжарить на горячей сковороде с жиром. Подавать в горячем виде с салатом.

Для котлет: 400 г говядины, 200 г сала, 1 яйцо, 1 картофелина, 150 г белого хлеба, 200 г молока, 1 луковица, 1–2 зубца чеснока, соль и перец по вкусу; для теста: 4 яйца, 2 ст. ложки сметаны, 8 ст. ложки муки, 1 стакан молока, соль, жир для жарки.

Свинина в вине по-португальски

Положить в кастрюлю свинину от филейной части и свиную печень и залить 2 стаканами вина. Прибавить несколько зубков чеснока, крупно нарезанный лук, горошины черного перца, горсть зелени петрушки, мелко нарезанный стручок острого перца, гвоздику и оставить на 3 часа, встряхивая время от времени. Вынуть и отцедить. Растопить свиное сало и обжарить на нем около 40 минут мясо, затем быстро обжарить печень. Переложить все в маринад, посолить и доварить на слабом огне.

***500 г свинины от филейной части, 200 г свиной печени,* 2 *стакана вина,* 7–2 *зубчика чеснока, 1 стручок острого перца,* 2 *ст. ложки смальца, 50 г зелени петрушки, 1 луковица,* 5 *горошин душистого перца, гвоздика, соль и перец*.

Буженина из сала

Взять кусок свинины (лучше всего мясо и жир поровну, еще лучше грудинку), положить в кастрюлю, залить водой, добавить соль из расчета на 1 л воды 3 столовые ложки соли, лавровый лист, перец, гвоздику и варить 30 минут. Потом свинину вынуть, остудить и обложить чесноком, положить в емкость, накрыть крышкой и поставить в холодильник поближе к морозилке, чтобы все хорошо застыло. Перед подачей нарезать тоненькими кусками.

Для приготовления блюда подойдет и ранее засоленная свинина. Вкус получится еще более нежный.

1,5 кг грудинки или свинины, специи по вкусу, чеснок.

Пальчики из свинины

Мясо пропустить через мясорубку, добавить вымоченную в молоке и отжатую булку, яйцо, соль и перец. Все тщательно перемешать. Сало, нарезанное на мелкие кубики, обжарить с мелко нарезанным луком, добавить в фарш. Сформовать небольшие колбаски и обжарить их в раскаленном смальце, предварительно обваляв каждую в муке.

Спаржевую фасоль очистить от волокон, помыть нарезать кусочками примерно по 2 см и потушить в жире с небольшим количеством воды до готовности, добавить нарезанные четвертушками помидоры без кожицы, проварить и присыпать мукой, влить сметану, посолить. Массу выложить горкой посреди блюда, вокруг обложить пальчиками, посыпать петрушкой и укропом. Отдельно подать поджаренные гренки из пшеничного хлеба.

500 г свинины, 200 г сала, 50 г булки, 1 яйцо, 1 луковица, соль, перец, 500 г спаржевой фасоли, 3–4 помидора, 100 г смальца, зелень петрушки и укропа, 1 ч. ложка муки, 100 г сметаны, соль, сахар по вкусу.

Печеная грудинка

Взять грудинку без косточек, чтобы соотношение мяса и сала было 1:1. Грудинку натереть солью и перцем, сложить в миску и поставить в холодильник на 2–3 дня. Готовый полуфабрикат обработать чесноком, сложить в латку, накрыть крышкой и поставить в духовку. Запекать до полной готовности мяса.

Крышка должна хорошо лежать на латке, иначе влага испарится, и жир начнет пригорать. Если нет латки, то можно взять, например, поддон для мяса и все хорошо упаковать в фольгу.

1,5 кг грудинки без косточек, 3–4 зубца чеснока, соль и перец по вкусу.

Комы

Очищенный картофель отварить в подсоленной воде, охладить и пропустить через мясорубку. Мелко нарезанные кусочки свиного сала поджарить с репчатым луком и тщательно перемешать. Массу выложить на разогретую сковороду, предварительно смазанную жиром, разровнять, сверху смазать сметаной и топленым маслом и печь в духовке.

12 картофелин, 100 г сала, 2 луковицы, соль.

Грудинка «Праздничная»

Свиную грудинку залить горячей водой, посолить и поставить на огонь. Когда закипит, добавить овощи и варить под крышкой. Готовую грудинку достать из воды и поставить под гнет.

Из муки, желтков, растительного масла и пива замесить тесто, хорошо растереть, чтобы не было комков, посолить и осторожно ввести белковую пену.

Отварную грудинку нарезать на прямоугольные кусочки, посолить и поперчить, обвалять в муке, обмакнуть в тесто и обжарить в горячем жире до получения румяной корочки. Выложить на продолговатое блюдо, украсить листьями петрушки. Гарнировать салатом.

1 кг свиной грудинки, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, соль, зелень петрушки; для теста: 300 г муки, 2 яйца, 2 ст. ложки растительного масла, 150 г пива, жир для обжаривания, зелень, соль и перец по вкусу.

Толченый картофель

Картофель отварить в подсоленной воде, немного подсушить и истолочь. Мелко нарезанные и обжаренные кусочки соленого свиного сала и репчатого лука перемешать с картофелем.

12–14 картофелин, 80-100 г сала, 2 луковицы, соль.

«Кораблики»

Свежий картофель хорошо промыть, если необходимо, кожуру хорошо потереть щеточкой, чтобы в углублениях не осталось грязи. Каждый клубень разрезать вдоль на 2 примерно одинаковых куска. Соленое сало разрезать на не очень тонкие кусочки, которые в виде паруса приколоть зубочисткой к картофелю. Установить «кораблики» на противень, хорошо присыпанный солью.

Посолить, поперчить и хорошо побрызгать подсолнечным маслом. На дно духовки можно поставить небольшую металлическую емкость с водой, чтобы «кораблики» не получились излишне сухими.

6 крупных картофелин в кожуре, 12 кусочков соленого сала, соль, растительное масло.

Кролик, тушенный с вином и луком

Частью шпика, нарезанного кусочками, нашпиговать кролика, остальной шпик разогреть на сковороде для того, чтобы обжарить на нем кролика со всех сторон. Добавить луковицу, нашинкованную крупными кубиками и тоже обжарить. Влить вино и бульон, тушить под крышкой на слабом огне.

Прежде чем снять с огня, добавить приправы. Готовое мясо вынуть и нарезать. Из полученной жидкости приготовить соус, проварив ее до густоты с мукой или крахмалом. Соус смешать с зеленью и сметаной. Подавать блюдо с картофельным пюре, рисовой кашей, или салатом из свежих овощей.

1 кролик, 200 г шпика, 8 маленьких луковок, 1 стакан красного вина, 1 стакан бульона, соль, перец, лавровый лист, 1 ст. ложка муки или 2 ч. ложки картофельного крахмала, 1/2 стакана сметаны, зелень.

Кролик в сметане

Из воды, уксуса и приправ (лавровый лист, перец, лук) сварить маринад. Крольчатину обложить нарезанным на кружочки луком, залить маринадом и поставить в холодное место на 2–3 дня. За это время мясо несколько раз перевернуть. По истечению этого времени крольчатину нашпиговать салом, предварительно нарезанным на мелкие кубики, посолить и обжарить на жире или запечь в духовке, часто поливая образовавшимся соусом.

В конце полить сметаной, смешанной с мукой, влить стакан воды, посолить, проварить и снять с плиты. На 2–3 минуты опустить лавровый лист. Порции выложить на блюдо, полить соусом. Отдельно подать отварные макароны, Тушеную свеклу или салаг из маринованных грибов.

Задняя часть тушки кролика, 150 г свиного сала, 200 г сметаны, 1 ч. ложка муки, лавровый лист, 2 стакана воды, 2 ст. ложки уксуса, 2–3 горошины перца, 1 луковица, соль по вкусу, смалец для жарки.

Гусиная шейка фаршированная

С белого батона удалить корочку. Батон замочить на некоторое время в молоке и отжать. Печень сало и грибы мелко посечь, добавить яйцо, булку, посолить, поперчить и вымесить в однородную массу.

Шкурку с гусиной шейки, зашитую с одного конца, наполнить фаршем и зашить. Варить в течение 1 часа в подсоленной воде, добавив морковь, петрушку и лук.

Готовую шейку остудить и положить под гнет. При подаче нарезать кружочками и приправить острым соусом.

Гусиная шейка, гусиная печень, 7–2 отварных шампиньона, 7 яйцо, 50 г булки, 50 г сала, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, соль и перец по вкусу.

Индюк печеный

Индюшиную тушку обработать, посолить и оставить на 1–2 часа. Ножки привязать к туловищу, отрезать шейку и крылышки. Птицу положить на противень, полить растопленным смальцем, смазать маслом и выпекать в горячей духовке до готовности приблизительно 2 часа, часто поливая соусом, который получился в процессе приготовления, и время от времени, если возникнет необходимость, подливая воду. Под конец приготовления ослабить огонь. Готового индюка нарезать на порции, выложить на блюдо, придав форму целой тушки, полить майонезом, смешанным с соусом, образовавшимся при жарке. Украсить веточками петрушки. В качестве гарнира рекомендуется подать зеленый салат, отварную цветную капусту, жареные апельсины, печеную айву, персики.

Тушка индюка, 200 г смальца, 50 г сливочного масла, майонез, зелень петрушки, соль по вкусу.

Цыплята запеченные

Тушки цыплят промыть. Шейки отрезать, крылышки заложить за спинку, ножки привязать к туловищу. Внутрь цыплят положить зелень петрушки, тушки выложить на противень, полить растопленным смальцем и выпекать в течение часа в горячей духовке, время от времени поливая соусом, образовавшимся при жарке. Подрумяненные тушки смазать маслом, посыпать сухарями и поставить еще на 15 минут в духовку. Каждую тушку разрезать пополам, затем на порции, выложить на блюдо. Украсить зеленью петрушки, половинками печеных яблок, вареным черносливом.

Две куриные тушки, 100 г смальца, 50 г сливочного масла, панировочные сухари, 1 кг яблок, 500 г чернослива, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Фальшивые куропатки

Обработанные как в предыдущем рецепте тушки натереть солью к мятой. Крылья заложить за спину, ножки привязать к туловищу. Внутрь каждого цыпленка положить зелень петрушки, тушки обложить нарезанным на тонкие кусочки салом, прикрепив каждый к тушке деревянной зубочисткой.

Выпекать в горячей духовке, часто подливая воду. Каждого цыпленка разделить на четыре порции, выложить на блюдо, украсить грушами, персиками.

3–4 тушки цыплят, 300–400 г сала, 1 ч. ложка мяты, соль, фрукты из компота, зелень петрушки, чернослив.

Курица, печенная с рисом

Выпотрошенную курицу промыть и натереть солью. Грудку накрыть тонкими кусочками сала. Такими же кусочками выложить дно гусятницы. Сверху положить нарезанные кружочками овощи, а на них курицу грудкой вверх, влить полстакана воды, накрыть и тушить 30 минут. Затем поставить в горячую духовку и выпекать до готовности. Холодное мясо нарезать на порции. Сваренный рис выложить на тарелку, сверху положить кусочки курицы, полить соусом, который получился во время приготовления, обложить маринованными грибами, украсить веточками петрушки.

Куриная тушка, 300 г сала, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень петрушки, 2 стакана риса, 1 ст. ложка масла, 1 баночка маринованных грибов, зелень петрушки, соль по вкусу.

Курица по-кубински

Выпотрошенную куриную тушку промыть, натереть солью и толченым чесноком, оставить на 1 час. Нарезать на порции, обжарить в смальце, сложить в посуду, накрыть и выпекать в духовке до готовности. В другую посуду влить 2–3 столовые ложки растопленного смальца, добавить порубленный чеснок, крупно нарезанный лук и перец, влить полстакана воды и тушить на слабом огне до мягкости. Влить томатный сок и вино, несколько ложек жидкости из консервированного горошка и 2–3 столовых ложки маринада из перца, добавить промытый рис, посолить. Положить курицу и нарезанную на ломтики и обжаренную на сковороде грудинку, тушить 30 минут на слабом огне. Когда рис сварится, всыпать горошек, прогреть, для вкуса добавить красный перец. Подать в гусятнице, обернутой полотенцем. Отдельно подать овощной салат.

Тушка одной курицы, 300 г копченой грудинки, 100 г белого сухого вина, 1 баночка зеленого горошка, 2–3 зубца чеснока, 1–2 луковицы, 1 стручок маринованного сладкого стручкового перца, 100 г томатного сока, соль и перец по вкусу.

Бутерброды с хреном

Нарезать ржаной хлеб ломтиками в 1 см толщиной, уложить на каждый ломтик тонкие кусочки сала, положить на каждый кусочек сала по чайной ложке тертого хрена со свеклой.

Ржаной хлеб, 200 г соленого сала, хрен со свеклой консервированный.

Бутерброды с отварной грудинкой

Грудинку нарезать на тонкие кусочки и положить их на ломтики хлеба.

Поперчить, уложить на бутерброды по 2–3 кружочка соленого огурца. Подавать охлажденными.

Ржаной хлеб, 400 г грудинки, 2–3 соленых огурца, черный перец.

Бутерброды «Домино»

Ржаной хлеб нарезать тонкими кусочками, отделить корочку и нарезать из хлеба прямоугольный кусочек — «домино». Отрезать кусочек соленого сала такого же размера, уложить на хлеб, разрезав пополам и оставив между кусочками «черточку» хлеба. Украсить бутерброды зернами граната. Уложить на листья зеленою салата.

4 ломтика ржаного хлеба, 4 ломтика сала, 2–3 листа зеленого салата, зерна граната.

Бутерброды со шпиком

Ломтик хлеба намазать горчичным или яичным маслом, сверху положить тонкие ломтики копченого шпика и тертый хрен.

100 г хлеба, 10 г горчичного или 20 г яичного масла, 50–60 г копченого шпика, 1 ч. ложка тертого хрена.

Гренки с грудинкой

Тонкие гренки смазать маслом с двух сторон, каждую накрыть кусочком грудинки, полить томатным соусом и накрыть кусочком сыра. Изделия уложить на противень и поставить на 10–15 минут в горячую духовку. Подавать горячими.

Гренки из белой булки, 100 г сливочного масла, 300 г копченой или отварной грудинки, 200 г твердого сыра, томатный соус.

Гренки с грудинкой и грибами

Помытые и почищенные грибы мелко нарезать, перемешать с поджаренным луком, посолить, поперчить и тушить до готовности 30 минут. Тонкие гренки накрыть кусочками грудинки и поставить в очень горячую духовку на 15 минут. На горячие гренки с грудинкой выложить грибы, посыпать петрушкой и сразу подать.

Гренки из белого хлеба, 300 г копченой или отварной грудинки, 300 г свежих грибов, 1 луковица, 1 ст. ложка жира, зелень петрушки.

Гренки с сосисками и овощами

Пшеничный хлеб нарезать ломтиками, смазать с обеих сторон салом, положить сверху сваренные и разрезанные вдоль сосиски или нарезанную колбасу, а также дольки помидоров и соленых огурцов. Запекать в духовке, микроволновой печи.

200 г пшеничного хлеба, 100 г сала, 2 столовых ложки жира, 2–3 сосиски или 100 г колбасы, 2 помидора или огурца, соль по вкусу.

Если вы, конечно, не вегетарианец,
то содержание нашей брошюры
вас непременно заинтересует.
Ведь посвящена она
весьма вкусному, ценному
и почитаемому продукту питания: салу.
Оно - непременный участник нашего стола
с незапамятных времен.
Мы научим вас солить, коптить,
а также готовить разнообразные вкусные блюда
из этого ценного продукта.